



Rosa-ae

Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2015

Torre Dei Beati

Perla enologica della cantina Torre dei Beati il Cerasuolo d'Abruzzo Doc Rosa-ae è prodotto in quantità molto limitata perché rappresenti al meglio la massima espressione del Montepulciano d'Abruzzo d'annata. Vinificato in bianco è infatti la prima espressione di questo vitigno autoctono prodotto sulle dolci colline d'Abruzzo in un punto dove mare e montagna si incontrano.

Da qui tutta la personalità e il carattere di questo vino suadente e stimolante che dimostra grande versatilità anche negli abbinamenti. Un ottimo esempio di Cerasuolo d'Abruzzo.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosato
Disciplinare	Cerasuolo d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2015
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Certificazione	Biologico
Vitigno	Montepulciano Abruzzo 100%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso ciliegia brillante, arricchito da vivaci riflessi violacei e da percezioni visive di buona consistenza.
Gusto	Il buon volume in bocca è caratterizzato da ottimo equilibrio tra la morbidezza, legata anche alla sostenuta componente alcolica, e la viva componente acida e minerale, che rendono lunga la persistenza in bocca e stimolante il finale
Profumo	Fresco e persistente, di fragola, melograno e ciliegia, impreziositi da eleganti sentori floreali tra i quali in bella evidenza la rosa.
Abbinamenti	Antipasti di carni rosse, formaggi freschi, formaggi a media stagionatura, primi con verdura, primi con pesce, zuppe di legumi, secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di pesce, zuppe di pesce
Temperatura di servizio	13-14° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Vitae AIS 3 Viti

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Altitudine	250 mt m
Tipologia terreno	Argilloso-calcareo

Allevamento Pergola abruzzese, Cordone speronato
Densità impianto 1600-5300 per Ha
Età ceppi 45 /11 anni
Resa per ettaro 70 per Ha
Vinificazione In acciaio, metà salasso dei rossi dopo
premacerazione a freddo, metà pressatura diretta
leggerissima delle uve non diraspate. Fermentazione a
15-16° C
Maturazione In acciaio
Affinamento In acciaio inox